

PLATO DE FONDO

CALDILLO DE CAMARONES CON PAPAS Y CHOCLO



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 2 bolsas de sofrito congelado
- Sal
- Paprika o ají de color
- Orégano
- Pimienta limón
- 3 papas grandes
- 1/2 taza de espumante o vino blanco
- 2 tazas de choclo en granos
- 1 tarro de leche
- 600 cc de
- 1 cucharada de concentrado de tomates
- Camarones pelados

Preparación

- Poner en un sartén grande aceite de oliva + 2 bolsas de sofrito congelado + sal + paprika o ají de color + orégano + pimienta limón. Cuando la cebolla este esté transparente agregar 3 papas grandes peladas y picadas en cubos pequeños, mezclar bien y agregar 1/2 taza de espumante o vino blanco. Dejar hervir por 3 minutos.
- Poner en el vaso de la mini pimer 2 tazas de choclo en granos, cocido + 1 tarro de leche evaporada y procesar dejando como puré rústico.
- Agregar el choclo molido a la olla + 600 cc de caldo (usé de pollo pero puedes usar el que quieras) + 1 cucharada de concentrado de tomates.



- Cocinar hasta que las papas estén cocidas.
- Rectificar los aliños y al final agregar los camarones pelados.
- Cuando los camarones están rojos significa que vienen cocidos y solo hay que calentar. Si vienen grises, debes cocinar hasta que se pongan rojos y estarán listos.
- Aplastar con el pisa papas un par de veces para moler un par de papas y que quede más “cremoso” sin usar crema.

